

Ferme de Naroques à Lasseube-Propre

Du grain à l'assiette



Ferme de Naroques à Lasseube-Propre

Dans le cadre de l'enseignement Écologie, Agronomie et Territoire, les élèves de terminale S du lycée Beaulieu-Lavacant doivent explorer un certain nombre de sujets à partir du socle de l'agro-écologie.

La visite de l'exploitation d'Andrew Coecup à Lasseube-Propre s'inscrit parfaitement dans cette démarche. Britannique et non issu du milieu agricole, il a décidé de changer de vie en 2008 pour retrouver des valeurs de l'Homme, vis-à-vis de la biodiversité. L'achat d'une exploitation de 80 hectares a été une première étape. Au départ, il a pratiqué une agriculture biologique classique - binage, herse, étrille, etc. Mais progressivement, il s'est converti aux principes de l'agro-écologie.

La prise de conscience que 98 % de la vie terrestre est dans le sol, l'a décidé à ne plus bouleverser la structure de la terre et il a opté pour des semis très directs reprenant l'exemple du croissant fertile où le blé poussait dans les prairies. Pour aller dans ce sens, il sème ses variétés de blé population, tôt dans la saison (fin août) sur des prairies naturelles qu'il fait pâturer en tournant avec un troupeau de vaches de race red sussex (de la période hivernage jusqu'au stade fin tallage). Pour ne pas tasser la terre, et suite à un voyage inspirant en Pennsylvanie auprès de la communauté Amish, il se met à travailler avec la traction animale à l'aide des Percherons.

Par rapport aux ravageurs, il constate qu'ils sont attirés par les pieds malades, et donc si le sol est vivant et équilibré, les plantes n'ont pas besoin de la protection chimique des pesticides.

Pour aller du grain au pain, Andrew s'est lancé dans la transformation de sa production de blé :

- La première étape consistant à la fabrication de la farine, avec une particularité abandonnée et pourtant essentielle, qui est de garder le germe du grain de blé au sein de la farine - les germes contiennent des éléments et des valeurs nutritives particulières et essentielles -. Cependant, une telle farine a une durée de conservation assez limitée.
- La deuxième étape étant le métier de boulanger qui a été mis en place sur la ferme elle-même, avec un apprentissage sur le travail de cette farine particulière.
- La dernière étape se traduisant par la commercialisation avec l'ouverture d'une boulangerie éphémère, place de la Cathédrale, à Auch et un réseau de circuits courts. (*)

Toutes ces particularités se traduisent par l'emploi de cinq personnes à temps plein. Cette réflexion singulière, complétée par un engagement dans les circuits courts, se concrétise positivement d'un point de vue social, économique et environnemental.

(*) : www.facebook.com/realfoodfight/ ou mail : boutique@naroques.com



Naroques à Lasseube Propre.png